أصابع الفستق

250 بسكوت بتيبار مطحون

100 زلدة مذابه

150 حمأت بوتنيم

100 شمينت متوكا

رشه ملح

ملعقتين سكر ناعم

التغطيه :

350 شوكولاطة

55 غرام حمأت كاكاو

أصابع الباونتي

4 كؤوس برش جوز الهند

نصف باكيت زبدة

- نخلط المواد او نضعهم بالبراد حتى تتماسك

حشوة فستق حلبي : فستق حلبي مطحون خشن
200 غرام سكر

אנוורטי

نضع السكر على الفستق للتماسك

للتغطية: 175 غرام شوكولاطة حليب

55 زبدة كاكاو

نذوبهن على البخار

للتزيين فستق حلبي

كونتيسا الجوز (محاش كبير)

عالغاز 200 غرام زبدة

علبتين حليب مركز

4 معالق كبار كاكاو

- نحرك ليذوبو على نار واطية وبعدين نظيف عليهن 600 بسكوت مطحون

كبايتين جوز مطحون

بتحطيهن بالمجاش الكبير وعالبراد

بس يمسك نذوب 200 شمينت متوكا

700 غرام شوكولاطة بيضاء

ونرش جوز مطحون خشن عليهن

مكعب الفستق الحلبي بطعم النوجات

الأساس:

500 بسكوت بيتبار مطحون ناعم

100 جرام لوز او أي نوع مكسرات محمص ومطحون ناعم

200 مل حليب

100 زبدة

200 شوكولاطة بيضاء

معلقة نسكافيه حسب الرغبه

التحضير: الحليب في وعاء مع الزبدة على النار حتى الغليان ومعلقة النس ثم نضيف شوكولاطة ونحرك جيدا.. نصب الخليط على خليط البسكوت والمكسرات ونعجن حتى يتكون خليط متماسك.. نمد الخليط بشكل مرتب في صينية 30/4 ويترك جانبا

الطبقة الثانية: علبتين حليب مركز (نستله).

3 كاس احادي الاستعمال جوز الهند مبروش

3 كاس فستق حلبي مطحون ناعم حتى وسط

نخلط جميع المكونات ونمدها فوق الطبقة الأولى .. ونخبز الصينية على حرارة 140 مدة ربع ساعة .. ثم توضع بالبراد

الطبقة الثالثة:

300 شوكولاطة حليب

50 حمأت كاكاو

200 جرام ممراح نوغات

المقادير تذاب على البخار ثم تصب كطبقة أخيرة وتوضع في البراد

الكونتيسا (حجم 30/40)

رقاقتين بسكوت بيتبار مطحون ناعم

كباي حليب احادي الاستعمال

200 زبدة مذابة

كل المواد تمد وتعجن في الصينية

نجهز الطبقة الثانية:

300 شوكولاطة مرير

200 شوكولاطة حليب

تذاب الشوكولاطة مع الشمينت وتصب فوق الطبقة الأولى تفرز حتى تجمد الشوكولاطة

نحضر:

5 كاس جوز الهند

علبتين حليب مركز

تخلط المواد جيدا وتمد فوق الطبقة الثانية ونرش فستق حلبي مطحون ثم تخبز مدة ربع ساعة على حرارة 150

كرات الريبات حلاف

500 بسكوت بيتبار مطحون ناعم

علبه حليب مركز

نص كاسة حليب او 70 مل

تمتسيت اذا كان متوفر

ملعقتين ربات حلاف

100-150 جرام محمص ومطحون ناعم

التحضير: جميع المكونات تخلط جيدا حتى يتكون لدينا خليط متماسك نكور كرات متماسكة الحجم وتفرز ساعة

بعد التفريز نجهز خليط التغطية

350 شوكولاطة حليب

100 جرام حمأت كاكاو

او 300 جرام شوكولاطة بيضاء

25جرام حمأت كاكاو